

# Executive Master Geschmacksdesign





## Executive Master Geschmacksdesign

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online
- » Gerichtet an: Hochschulabsolventen und Fachleute mit Erfahrung in Logistikbereichen

Internetzugang: [www.techtitute.com/de/wirtschaftsschule/masterstudiengang/masterstudiengang-geschmacksdesign](http://www.techtitute.com/de/wirtschaftsschule/masterstudiengang/masterstudiengang-geschmacksdesign)

# Index

01

Willkommen

---

Seite 4

02

Warum an der TECH studieren?

---

Seite 6

03

Warum unser Programm?

---

Seite 10

04

Ziele

---

Seite 14

05

Kompetenzen

---

Seite 20

06

Struktur und Inhalt

---

Seite 26

07

Studienmethodik

---

Seite 34

08

Profil unserer Studenten

---

Seite 42

09

Kursleitung

---

Seite 46

10

Auswirkung auf Ihre Karriere

---

Seite 52

11

Vorteile für Ihr Unternehmen

---

Seite 56

12

Qualifizierung

---

Seite 60

# 01

# Willkommen

Die Gastronomie befindet sich derzeit in einem starken Wandel. Die Verbraucher verlangen nach einer Tätigkeit, die nicht nur Qualität, sondern auch Innovation in die Gerichte einfließen lässt. Auch die Rolle des Geschmacksdesigners hat sich im Laufe der Jahre verändert. Er ist nun sensibler für neue Trends und zeichnet sich durch sein Wissen über Biochemie und Gastronomie aus. Daher bietet das Programm in Geschmacksdesign eine einzigartige Gelegenheit, Theorie und Praxis dieses Berufs dynamisch zu verbinden.



Executive Master in Geschmacksdesign.  
TECH Global University



“

*Der Geschmacksdesigner ist zu einem unverzichtbaren Mitglied von Küchenteams geworden. Nehmen Sie diese neue berufliche Herausforderung an und entdecken Sie die Konzepte der Biochemie, die Ihnen helfen werden, neue Projekte zu entwickeln"*

02

# Warum an der TECH studieren?

TECH ist die weltweit größte 100%ige Online Business School. Es handelt sich um eine Elite-Business School mit einem Modell, das höchsten akademischen Ansprüchen genügt. Ein leistungsstarkes internationales Zentrum für die intensive Fortbildung von Führungskräften.



“

*TECH ist eine Universität an der Spitze der Technologie, die dem Studenten alle Ressourcen zur Verfügung stellt, um ihm zu helfen, geschäftlich erfolgreich zu sein"*

## Bei TECH Global University



### Innovation

Die Universität bietet ein Online-Lernmodell an, das modernste Bildungstechnologie mit höchster pädagogischer Genauigkeit verbindet. Eine einzigartige Methode mit höchster internationaler Anerkennung, die dem Studenten die Schlüssel für seine Entwicklung in einer Welt des ständigen Wandels liefert, in der Innovation der wesentliche Einsatz eines jeden Unternehmers sein muss.

*"Die Erfolgsgeschichte von Microsoft Europa"* für die Einbeziehung des neuen interaktiven Multivideosystems in unsere Programme.



### Maximalforderung

Das Zulassungskriterium von TECH ist nicht wirtschaftlich. Sie brauchen keine große Investitionen zu tätigen, um bei TECH zu studieren. Um jedoch einen Abschluss bei TECH zu erlangen, werden die Grenzen der Intelligenz und der Kapazität des Studenten getestet. Die akademischen Standards von TECH sind sehr hoch...

**95%**

der Studenten von TECH schließen ihr Studium erfolgreich ab



### Networking

Fachleute aus der ganzen Welt nehmen an der TECH teil, so dass der Student ein großes Netzwerk von Kontakten knüpfen kann, die für seine Zukunft nützlich sein werden.

**+100.000**

jährlich spezialisierte Manager

**+200**

verschiedene Nationalitäten



### Empowerment

Der Student wird Hand in Hand mit den besten Unternehmen und Fachleuten von großem Prestige und Einfluss wachsen. TECH hat strategische Allianzen und ein wertvolles Netz von Kontakten zu den wichtigsten Wirtschaftsakteuren auf den 7 Kontinenten aufgebaut.

**+500**

Partnerschaften mit den besten Unternehmen



### Talent

Dieses Programm ist ein einzigartiger Vorschlag, um die Talente des Studenten in der Geschäftswelt zu fördern. Eine Gelegenheit für ihn, seine Anliegen und seine Geschäftsvision vorzutragen.

TECH hilft dem Studenten, sein Talent am Ende dieses Programms der Welt zu zeigen.



### Multikultureller Kontext

Ein Studium bei TECH bietet dem Studenten eine einzigartige Erfahrung. Er wird in einem multikulturellen Kontext studieren. In einem Programm mit einer globalen Vision, dank derer er die Arbeitsweise in verschiedenen Teilen der Welt kennenlernen und die neuesten Informationen sammeln kann, die am besten zu seiner Geschäftsidee passen.

Unsere Studenten kommen aus mehr als 200 Ländern.





## Mit den Besten lernen

---

Das Lehrteam von TECH erklärt im Unterricht, was sie in ihren Unternehmen zum Erfolg geführt hat, und zwar in einem realen, lebendigen und dynamischen Kontext. Lehrkräfte, die sich voll und ganz dafür einsetzen, eine hochwertige Spezialisierung zu bieten, die es dem Studenten ermöglicht, in seiner Karriere voranzukommen und sich in der Geschäftswelt zu profilieren.

Lehrkräfte aus 20 verschiedenen Ländern.



*Bei TECH werden Sie Zugang zu den präzisesten und aktuellsten Fallstudien im akademischen Bereich haben"*

TECH strebt nach Exzellenz und hat zu diesem Zweck eine Reihe von Merkmalen, die sie zu einer einzigartigen Universität machen:



## Analyse

---

TECH erforscht die kritische Seite des Studenten, seine Fähigkeit, Dinge zu hinterfragen, seine Problemlösungsfähigkeiten und seine zwischenmenschlichen Fähigkeiten.



## Akademische Spitzenleistung

---

TECH bietet dem Studenten die beste Online-Lernmethodik. Die Universität kombiniert die *Relearning*-Methode (die international am besten bewertete Lernmethode für Aufbaustudien) mit der Fallstudie. Tradition und Avantgarde in einem schwierigen Gleichgewicht und im Rahmen einer anspruchsvollen akademischen Laufbahn.



## Skaleneffekt

---

TECH ist die größte Online-Universität der Welt. Sie verfügt über ein Portfolio von mehr als 10.000 Hochschulabschlüssen. Und in der neuen Wirtschaft gilt: **Volumen + Technologie = disruptiver Preis**. Damit stellt TECH sicher, dass das Studium nicht so kostspielig ist wie an anderen Universitäten.

03

# Warum unser Programm?

Die Teilnahme am TECH-Programm bedeutet eine Vervielfachung der Chancen auf beruflichen Erfolg im Bereich der höheren Unternehmensführung.

Es ist eine Herausforderung, die Anstrengung und Hingabe erfordert, aber die Tür zu einer vielversprechenden Zukunft öffnet. Der Student wird von den besten Lehrkräften und mit den flexibelsten und innovativsten Lehrmethoden unterrichtet.





“

*Wir verfügen über das renommierteste Dozententeam und den umfassendsten Lehrplan auf dem Markt, so dass wir Ihnen eine Fortbildung auf höchstem akademischen Niveau bieten können"*

Dieses Programm bietet eine Vielzahl von beruflichen und persönlichen Vorteilen, darunter die Folgenden:

01

### Einen deutlichen Schub für die Karriere des Studenten

Mit einem Studium bei TECH wird der Student seine Zukunft selbst in die Hand nehmen und sein volles Potenzial entfalten können. Durch die Teilnahme an diesem Programm wird er die notwendigen Kompetenzen erwerben, um in kurzer Zeit eine positive Veränderung in seiner Karriere zu erreichen.

*70% der Teilnehmer dieser Spezialisierung erreichen in weniger als 2 Jahren eine positive Veränderung in ihrer Karriere.*

02

### Entwicklung einer strategischen und globalen Vision des Unternehmens

TECH bietet einen detaillierten Überblick über das allgemeine Management, um zu verstehen, wie sich jede Entscheidung auf die verschiedenen Funktionsbereiche des Unternehmens auswirkt.

*Die globale Vision des Unternehmens von TECH wird Ihre strategische Vision verbessern.*

03

### Konsolidierung des Studenten in der Unternehmensführung

Ein Studium an der TECH öffnet die Türen zu einem beruflichen Panorama von großer Bedeutung, so dass der Student sich als hochrangiger Manager mit einer umfassenden Vision des internationalen Umfelds positionieren kann.

*Sie werden mehr als 100 reale Fälle aus dem Bereich der Unternehmensführung bearbeiten.*

04

### Übernahme neuer Verantwortung

Während des Programms werden die neuesten Trends, Entwicklungen und Strategien vorgestellt, damit der Student seine berufliche Tätigkeit in einem sich verändernden Umfeld ausüben kann.

*45% der Studenten werden intern befördert.*

05

## Zugang zu einem leistungsfähigen Netzwerk von Kontakten

TECH vernetzt seine Studenten, um ihre Chancen zu maximieren. Studenten mit den gleichen Sorgen und dem Wunsch zu wachsen. So wird es möglich sein, Partner, Kunden oder Lieferanten zu teilen.

*Sie werden ein Netz von Kontakten finden, das für Ihre berufliche Entwicklung unerlässlich ist.*

06

## Rigoreuse Entwicklung von Unternehmensprojekten

Der Student wird eine tiefgreifende strategische Vision erlangen, die ihm helfen wird, sein eigenes Projekt unter Berücksichtigung der verschiedenen Bereiche des Unternehmens zu entwickeln.

*20% unserer Studenten entwickeln ihre eigene Geschäftsidee.*

07

## Verbesserung von *Soft Skills* und Führungsqualitäten

TECH hilft dem Studenten, sein erworbenes Wissen anzuwenden und weiterzuentwickeln und seine zwischenmenschlichen Fähigkeiten zu verbessern, um eine Führungspersönlichkeit zu werden, die etwas bewirkt.

*Verbessern Sie Ihre Kommunikations- und Führungsfähigkeiten und geben Sie Ihrer Karriere einen neuen Impuls.*

08

## Teil einer exklusiven Gemeinschaft sein

Der Student wird Teil einer Gemeinschaft von Elite-Managern, großen Unternehmen, renommierten Institutionen und qualifizierten Professoren der renommiertesten Universitäten der Welt sein: die Gemeinschaft der TECH Technologischen Universität.

*Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich mit einem Team von international anerkannten Dozenten zu spezialisieren.*

# 04 Ziele

Bei TECH bilden wir hochqualifizierte Fachleute aus, die jede Arbeitssituation meistern können. Mit dem Executive Master in Geschmacksdesign wird der Student in der Lage sein, sein Verständnis für die biochemischen Zusammensetzungen von Lebensmitteln zu verbessern, was ihm helfen wird, das Verhalten bestimmter aromatischer Chemikalien in Lebensmitteln zu bestimmen. Hinzu kommt das Ziel, Fachleuten zu helfen, ein höheres Maß an Kompetenz und Kontrolle zu erlangen. Ein Ziel, das sie am Ende des Programms mit einem Kurs von hoher Intensität und Präzision als erreicht ansehen können.



“

*Holen Sie sich neue Hilfsmittel, die es Ihnen ermöglichen werden, Ihre Fähigkeiten in Sachen Kreativität und Innovation neuer Geschmacksrichtungen und Gerichte, die die anspruchsvollsten Gaumen erfreuen werden, zu verbessern“*

**TECH macht sich die Ziele ihrer Studenten zu eigen  
Gemeinsam arbeiten sie daran, diese zu erreichen**

Der **Executive Master in Geschmacksdesign** wird den Studenten zu Folgendem befähigen:

01

Definieren und Klassifizieren von Aromen

04

Identifizieren der wichtigsten Quellen und Lieferanten von aromatischen Chemikalien

02

Erläutern der Mischung der chemischen Aromastoffe in den Aromen

03

Bestimmen des Verhaltens von Aromastoffen in der Lebensmittelmatrix und aller Reaktionen, die bei der Zubereitung von Lebensmitteln auftreten

05

Bereitstellen eines Überblicks über die Aromachemie und ihre sensorischen Zusammenhänge





06

Definieren der Unterschiede zwischen ätherischen Ölen aus Obst, Gemüse und Gewürzen, aromatischen Pflanzen und tierischen Profilen

08

Erwerben von neuen Werkzeugen, mit denen Sie Ihre Kreativität und Innovationsfähigkeit verbessern können

09

Entwickeln und Anwenden eines Geschmacks, Erleben der Erfahrung und der chronologischen Entwicklung des kreativen Prozesses

07

Bestimmen der Verwendung von Chromatographen zur Erzeugung von Aromen

10

Analysieren und sensorisches Bewerten eines Endprodukts, das den Anforderungen des heutigen Verbrauchers entspricht, durch Versuche und Übungen



11

Ermitteln der Art und Weise, wie emotionales Verhalten und seine Zeitlichkeit in der Psyche auftreten, die biochemisch mit dem neuronalen Mechanismus verbunden ist, der „Erinnerungen“ und „Erfahrungen“ erzeugt

12

Identifizieren von Rohstoffen natürlichen Ursprungs, die als Aromakomponenten verwendet werden

13

Kennen der anwendbaren Techniken zur Reinigung/ Verbesserung von natürlichen Rohstoffen, die als Aromakomponenten verwendet werden

14

Bestimmen der Dosierung der Aromen in der Küche

15

Identifizieren von geeigneten Trägern von Aromen in der Küche



16

Kennen der Komplementarität von Empfindungen und Aromen in der Küche

18

Hervorheben erwünschter Geschmacksnoten durch den Einsatz von Geschmacks-Neuromodulatoren



19

Identifizieren der neuronalen Prozesse, die durch Geschmacksrichtungen beeinflusst werden

17

Modulieren/Beseitigen unerwünschter Noten in Lebensmitteln durch den Einsatz von Aromamodulatoren

20

Beeinflussen von Erinnerungen und affektiven Empfindungen durch Geschmacksdesign

# 05

# Kompetenzen

Die Entwicklung von Kreativität, Interesse an neuen Techniken und Verfahren in der Gastronomie ist durch ein Programm möglich, das alle Anforderungen dieses Sektors mit einer hohen beruflichen Nachfrage erfüllt. Ein Engagement, das sie dazu anspornt, an der Spitze der Bildung zu bleiben. Der Executive Master in Geschmacksdesign wird der Fachkraft ermöglichen, alle notwendigen Fähigkeiten und Kompetenzen in diesem Bereich zu erwerben. Ein sehr umfassender Ansatz, der auf der Grundlage der Anforderungen der täglichen Praxis entwickelt wurde, so dass jedes der angesprochenen Themen dazu führt, dass Sie neue Kenntnisse und Erfahrungen von klarem und echtem Nutzen erwerben.



“

*Wir bieten Ihnen die Ressourcen, die Sie benötigen, um die Fähigkeiten zu entwickeln, die Sie in die Lage versetzen werden, erfolgreich in diesem Sektor zu arbeiten"*

01

Anwenden der Prozesse der Geschmacksbildung in der Küche

02

Wissen, wie man innovative Techniken bei der Aromakreation einsetzt

03

Handhaben der molekularen Küche und der Aromachemie

04

In der Lage sein, Geschmacksrichtungen zu definieren und zu klassifizieren

05

Verwenden der Chemikalienmischung in den Aromen



06

Erreichen der wichtigsten Lieferanten von aromatischen Chemikalien

08

Erzeugen von Aromen durch Chromatographie



07

Erkennen von Aromen auf der Grundlage ihrer sensorischen Chemie

09

Aromen kreieren

10

Anwenden eigener Geschmacksrichtungen mit Hilfe des Versuchs

11

Einbeziehen von Emotionen in Aromen

14

Richtiges Dosieren von Aromen in der Küche

12

Reinigen von Rohstoffen für die Herstellung von Aromen

13

Verwenden von Trägern für Aromen





15

Erstellen von Gerichten der Molekularküche

16

Verwenden von Geschmacks-Neuromodulatoren in der Küche

17

Erzeugen von Evokationen durch Aromen



06

# Struktur und Inhalt

Mit einer 100%igen Online-Zertifizierung passt sich der Executive Master in Geschmacksdesign an die Bedürfnisse der Branche und der Studenten an, so dass sie die Zeit und den Ort wählen können, die ihrer Verfügbarkeit, ihrem Zeitplan und ihren Interessen am besten entsprechen. Während des gesamten Kurses wird dem Studenten ein komplettes und gut strukturiertes Programm zur Verfügung gestellt, das es ihm ermöglichen wird, sein Wissen bei der Bewertung neuer Tools anzuwenden, die ihm helfen werden, seine kreativen und innovativen Fähigkeiten zu verbessern. Auf diese Weise wird er in einer einzigartigen und anregenden Art und Weise den Lernprozess absolvieren.



“

*Verbessern Sie Ihre Fähigkeiten, hochwertige Rohstoffe zu identifizieren, um einzigartige und fesselnde Aromen zu kreieren"*

## Lehrplan

Der Executive Master in Geschmacksdesign ist ein intensives Programm, das Fachleute darauf vorbereitet, neue Herausforderungen anzunehmen und tiefgreifende Entscheidungen in ihrem Arbeitsumfeld zu treffen. Um die Entwicklung der kreativen Fähigkeiten der Studenten zu fördern, befasst sich der Lehrplan mit der Definition und Klassifizierung von Aromen sowie mit den Vorschriften, die sie erfüllen müssen, um der Öffentlichkeit serviert werden zu können.

In den einzelnen Modulen werden die Themen vertieft, die der Fachkraft helfen, die Mischung von aromatischen Chemikalien mit bestimmten Aromen und deren Verhalten in der Lebensmittelmatrix zu erklären. Nicht zu vergessen sind natürlich auch die grundlegenden Konzepte für die Schaffung von emotionalen Geschmacksrichtungen und Aromen. Auf diese Weise wird der Student in die Lage versetzt, neue Werkzeuge kennenzulernen, die seine Kreativität und Innovationskraft fördern werden.

Der Lehrkörper des Programms besteht aus führenden Fachleuten, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit in diese Fortbildung einbringen. Darüber hinaus sind weitere anerkannte Fachleute an der Konzeption und Ausarbeitung beteiligt, die das Programm auf interdisziplinäre Weise vervollständigen. Lehrkräfte mit einer Berufung, die Ihnen den nötigen Impulse geben werden, um sich weiterzuentwickeln.

Dieser Executive Master erstreckt sich über 12 Monate und ist in 11 Module unterteilt:

<b>Modul 1</b>	Einführung in das Studium der Aromen
<b>Modul 2</b>	Aromatische Chemikalien und Träger
<b>Modul 3</b>	Biochemie
<b>Modul 4</b>	Erstellung und Methodik
<b>Modul 5</b>	Grundlagen und Techniken
<b>Modul 6</b>	Grundlegende Erforschung der evolutionären Auswirkungen von Lebensmitteln
<b>Modul 7</b>	Natürliche Rohstoffe, die als Aromen verwendet werden
<b>Modul 8</b>	Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche
<b>Modul 9</b>	Molekularküche
<b>Modul 10</b>	Neuromodulatoren in der Küche als Geschmacksverstärker für Lebensmittel
<b>Modul 11</b>	Affektive Aromen

### Wo, wann und wie wird unterrichtet?

TECH bietet die Möglichkeit, diesen Executive Master in Geschmacksdesign vollständig online zu absolvieren. Während der 12-monatigen Spezialisierung wird der Student jederzeit auf alle Inhalte dieses Programms zugreifen können, was ihm die Möglichkeit gibt, seine Studienzzeit selbst zu verwalten.

*Eine einzigartige, wichtige und entscheidende Bildungserfahrung, um Ihre berufliche Entwicklung voranzutreiben und den endgültigen Sprung zu schaffen.*



### Modul 1. Einführung in das Studium der Aromen

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| 1.1. Grundprinzip der Geschmacks kreativität | 1.2. Die Rolle der Sinne bei der Entstehung von Aromen | 1.3. Klassifizierung von Aromen: Künstliche Aromen, natürliche Aromen, naturidentische Aromen und WONF | 1.4. Qualitäten des Aromatikers mit Spezialisierung auf süße und herzhaft Bereiche |
|--|--|--|--|

### Modul 2. Aromatische Chemikalien und Träger

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 2.1. Klassifizierung von Aromachemikalien und Trägern, die in der Aromenformulierung verwendet werden | 2.2. Ester, Synthese und Bedeutung für die Entwicklung von Aromen | 2.3. <i>Top Notes</i> , Sensationsgeneratoren | 2.4. Verwendung möglicher Aromachemikalien für die Aromarezeptur |
| 2.5. Das Gehirn merkt sich die für den Geschmack verantwortlichen Aromastoffe                         | 2.6. Untersuchung der Maillard-Reaktionen bei Aromen              | 2.7. Lieferanten von aromatischen Chemikalien |  |

### Modul 3. Biochemie

- |  |   |  |                                  |
|--|---|--|----------------------------------|
| 3.1. Chemie der Aromen und Strukturen und ihre sensorische Beziehung | 3.2. Biochemie und Wechselwirkungen mit Geschmackschemikalien | 3.3. Ätherische Öle (Obst, Gemüse und Gewürze) | 3.4. Bedeutung von Aromapflanzen |
| 3.5. Komplexität der Tierprofile                                     |   |  |                                  |

### Modul 4. Erstellung und Methodik

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| 4.1. Geruchssinn, Klassifizierung und Unterscheidung von Geruch und Geschmack | 4.2. Einprägung von Geruch und Geschmack | 4.3. Kreation und grundlegende Methodik der Geschmacksentwicklung | 4.4. Versuchsplanung in der Geschmacksentwicklung |
| 4.5. Interpretation und Verwendung der Chromatographie bei der Aromakreation  |  |   |   |

**Modul 5. Grundlagen und Techniken**

5.1. Grundlegende Techniken der instrumentellen Aromenanalyse	5.2. Grundlegende Geschmacksnoten	5.3. Sensorische Bewertung des Geschmacks	5.4. Methodik bei der Beschreibung von Aromen
5.5. Verwendung der erzeugten Aromen in verschiedenen Endprodukten	5.6. Akzeptanz und/oder Präferenzen der Verbraucher		

**Modul 6. Grundlegende Erforschung der evolutionären Auswirkungen von Lebensmitteln**

6.1. Einführung in die Neurogastronomie	6.2. Neuromodulatoren	6.3. Geruchskommunikation und neurokognitive Muster	6.4. Geschmacksmerkmale: Farbe
6.5. Wertschätzung und Textur des Geschmacks			

**Modul 7. Öle**

7.1. Ätherische Öle	7.2. Rektifikation von verarbeiteten ätherischen Ölen	7.3. Flüssige Extrakte und Farbstoffe	7.4. Feste Extrakte
7.5. Ausscheidungen	7.6. Konkret	7.7. Absolutes	7.8. Konzentrierte und aufgelöste Fruchtsäfte

**Modul 8. Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche**

8.1. Aromen in der Küche	8.2. Zubereitung von Lebensmitteln	8.3. Aktuelle Techniken zur Anwendung von Aromen in der Küche	8.4. Lebensmittelmatrix
8.5. Gewürze und Würzmittel			

### Modul 9. Molekularküche

- |                                       |   |   |                         |
|---------------------------------------|---|---|-------------------------|
| 9.1. Einführung in die Molekularküche | 9.2. Techniken: direkte Sphärisifizierung | 9.3. Techniken: indirekte Sphärisifizierung | 9.4. Techniken: Schäume |
| 9.5. Techniken: flüssiger Stickstoff  | 9.6. Techniken: Gelieren                  | 9.7. Rezepte                                |                         |

### Modul 10. Neuromodulatoren als Geschmacksverstärker für Lebensmittel

- |   |  |                    |                     |
|---|--|--------------------|---------------------|
| 10.1. Verbessern des Geschmacks und fixieren der Lebensmittel mit modulierenden Zuckern | 10.2. Blocker für unerwünschte Süßstoff-, Konservierungsmittel- und medizinische Noten | 10.3. Säureblocker | 10.4. Omega-Blocker |
| 10.5. Sojablocker   | 10.6. Verstärkung der süßen und pikanten Noten   |                    |                     |

### Modul 11. Affektive Aromen

- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| 11.1. Eine der größten Herausforderungen heute: Sich zu erinnern heißt, wieder zu leben | 11.2. Fruchtaromen und ihre affektiven Reaktionen   | 11.3. Kirsche und Schokolade als Generatoren von Gefühlen und Leidenschaften | 11.4. Exotische und tropische Früchte, die Spaß und Partystimmung hervorrufen |
| 11.5. Weihnachtsstimmung  | 11.6. Bedeutung des Heraufbeschwörens von Ereignissen, Begebenheiten oder Informationen, die in der Vergangenheit gespeichert sind. |  |   |





06

# Study Methodology

TECH is the world's first university to combine the **case study** methodology with **Relearning**, a 100% online learning system based on guided repetition.

This disruptive pedagogical strategy has been conceived to offer professionals the opportunity to update their knowledge and develop their skills in an intensive and rigorous way. A learning model that places students at the center of the educational process giving them the leading role, adapting to their needs and leaving aside more conventional methodologies.



“

*TECH will prepare you to face new challenges in uncertain environments and achieve success in your career”*

## The student: the priority of all TECH programs

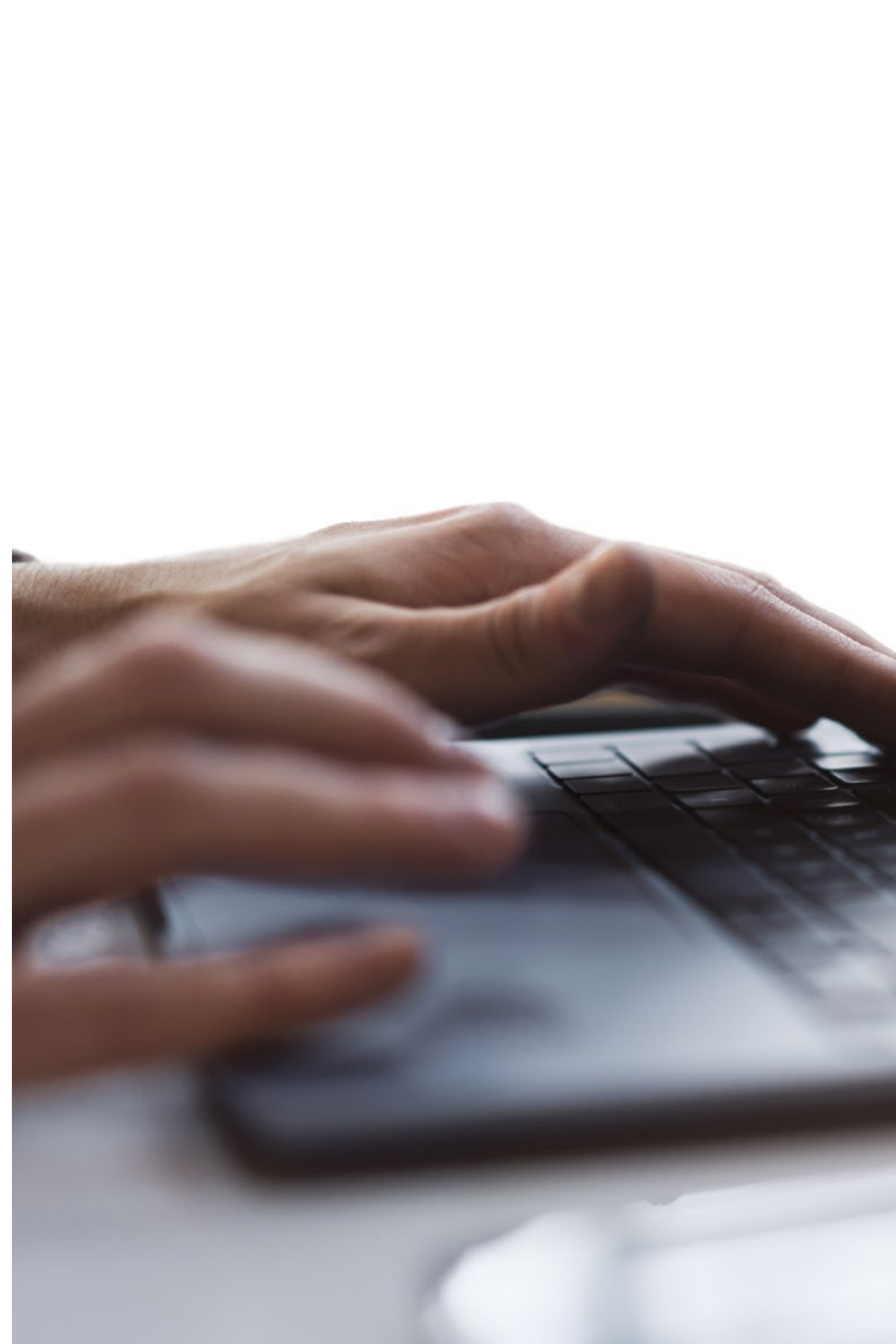
In TECH's study methodology, the student is the main protagonist.

The teaching tools of each program have been selected taking into account the demands of time, availability and academic rigor that, today, not only students demand but also the most competitive positions in the market.

With TECH's asynchronous educational model, it is students who choose the time they dedicate to study, how they decide to establish their routines, and all this from the comfort of the electronic device of their choice. The student will not have to participate in live classes, which in many cases they will not be able to attend. The learning activities will be done when it is convenient for them. They can always decide when and from where they want to study.

“

*At TECH you will NOT have live classes  
(which you might not be able to attend)”*



### The most comprehensive study plans at the international level

TECH is distinguished by offering the most complete academic itineraries on the university scene. This comprehensiveness is achieved through the creation of syllabi that not only cover the essential knowledge, but also the most recent innovations in each area.

By being constantly up to date, these programs allow students to keep up with market changes and acquire the skills most valued by employers. In this way, those who complete their studies at TECH receive a comprehensive education that provides them with a notable competitive advantage to further their careers.

And what's more, they will be able to do so from any device, pc, tablet or smartphone.

“

*TECH's model is asynchronous, so it allows you to study with your pc, tablet or your smartphone wherever you want, whenever you want and for as long as you want”*

## Case Studies and Case Method

The case method has been the learning system most used by the world's best business schools. Developed in 1912 so that law students would not only learn the law based on theoretical content, its function was also to present them with real complex situations. In this way, they could make informed decisions and value judgments about how to resolve them. In 1924, Harvard adopted it as a standard teaching method.

With this teaching model, it is students themselves who build their professional competence through strategies such as Learning by Doing or Design Thinking, used by other renowned institutions such as Yale or Stanford.

This action-oriented method will be applied throughout the entire academic itinerary that the student undertakes with TECH. Students will be confronted with multiple real-life situations and will have to integrate knowledge, research, discuss and defend their ideas and decisions. All this with the premise of answering the question of how they would act when facing specific events of complexity in their daily work.



## Relearning Methodology

At TECH, case studies are enhanced with the best 100% online teaching method: Relearning.

This method breaks with traditional teaching techniques to put the student at the center of the equation, providing the best content in different formats. In this way, it manages to review and reiterate the key concepts of each subject and learn to apply them in a real context.

In the same line, and according to multiple scientific researches, reiteration is the best way to learn. For this reason, TECH offers between 8 and 16 repetitions of each key concept within the same lesson, presented in a different way, with the objective of ensuring that the knowledge is completely consolidated during the study process.

*Relearning will allow you to learn with less effort and better performance, involving you more in your specialization, developing a critical mindset, defending arguments, and contrasting opinions: a direct equation to success.*



## A 100% online Virtual Campus with the best teaching resources

In order to apply its methodology effectively, TECH focuses on providing graduates with teaching materials in different formats: texts, interactive videos, illustrations and knowledge maps, among others. All of them are designed by qualified teachers who focus their work on combining real cases with the resolution of complex situations through simulation, the study of contexts applied to each professional career and learning based on repetition, through audios, presentations, animations, images, etc.

The latest scientific evidence in the field of Neuroscience points to the importance of taking into account the place and context where the content is accessed before starting a new learning process. Being able to adjust these variables in a personalized way helps people to remember and store knowledge in the hippocampus to retain it in the long term. This is a model called Neurocognitive context-dependent e-learning that is consciously applied in this university qualification.

In order to facilitate tutor-student contact as much as possible, you will have a wide range of communication possibilities, both in real time and delayed (internal messaging, telephone answering service, email contact with the technical secretary, chat and videoconferences).

Likewise, this very complete Virtual Campus will allow TECH students to organize their study schedules according to their personal availability or work obligations. In this way, they will have global control of the academic content and teaching tools, based on their fast-paced professional update.



*The online study mode of this program will allow you to organize your time and learning pace, adapting it to your schedule”*

### The effectiveness of the method is justified by four fundamental achievements:

1. Students who follow this method not only achieve the assimilation of concepts, but also a development of their mental capacity, through exercises that assess real situations and the application of knowledge.
2. Learning is solidly translated into practical skills that allow the student to better integrate into the real world.
3. Ideas and concepts are understood more efficiently, given that the example situations are based on real-life.
4. Students like to feel that the effort they put into their studies is worthwhile. This then translates into a greater interest in learning and more time dedicated to working on the course.



## The university methodology top-rated by its students

The results of this innovative teaching model can be seen in the overall satisfaction levels of TECH graduates.

The students' assessment of the quality of teaching, quality of materials, course structure and objectives is excellent. Not surprisingly, the institution became the best rated university by its students on the Trustpilot review platform, obtaining a 4.9 out of 5.

*Access the study contents from any device with an Internet connection (computer, tablet, smartphone) thanks to the fact that TECH is at the forefront of technology and teaching.*

*You will be able to learn with the advantages that come with having access to simulated learning environments and the learning by observation approach, that is, Learning from an expert.*



As such, the best educational materials, thoroughly prepared, will be available in this program:



#### Study Material

All teaching material is produced by the specialists who teach the course, specifically for the course, so that the teaching content is highly specific and precise.

This content is then adapted in an audiovisual format that will create our way of working online, with the latest techniques that allow us to offer you high quality in all of the material that we provide you with.



#### Practicing Skills and Abilities

You will carry out activities to develop specific competencies and skills in each thematic field. Exercises and activities to acquire and develop the skills and abilities that a specialist needs to develop within the framework of the globalization we live in.



#### Interactive Summaries

We present the contents attractively and dynamically in multimedia lessons that include audio, videos, images, diagrams, and concept maps in order to reinforce knowledge.

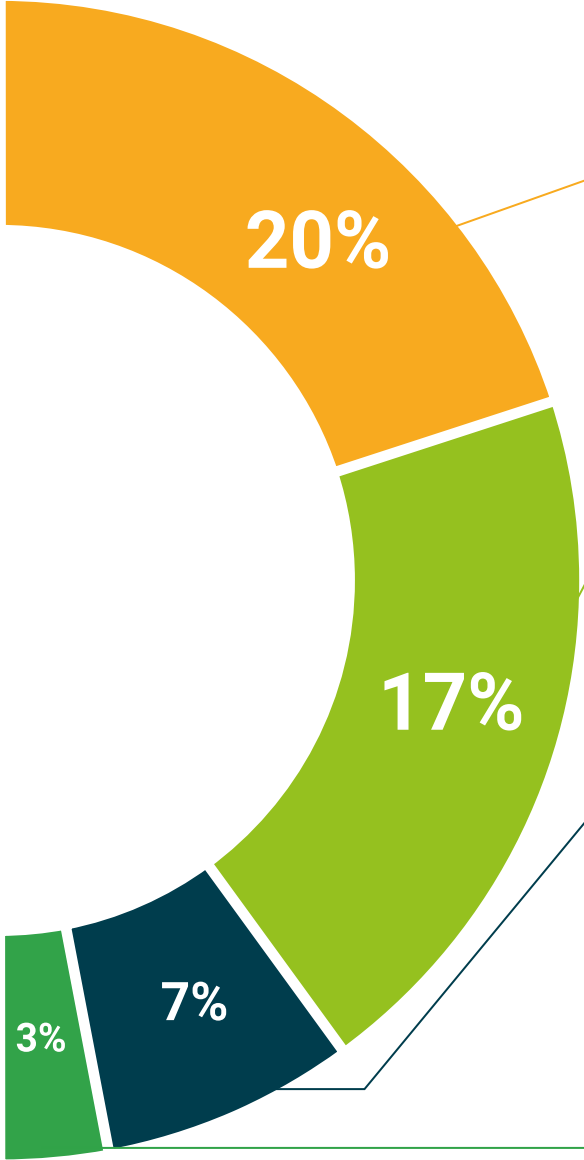
This exclusive educational system for presenting multimedia content was awarded by Microsoft as a "European Success Story".



#### Additional Reading

Recent articles, consensus documents, international guides... In our virtual library you will have access to everything you need to complete your education.





**Case Studies**

Students will complete a selection of the best case studies in the field. Cases that are presented, analyzed, and supervised by the best specialists in the world.



**Testing & Retesting**

We periodically assess and re-assess your knowledge throughout the program. We do this on 3 of the 4 levels of Miller's Pyramid.



**Classes**

There is scientific evidence suggesting that observing third-party experts can be useful.  
Learning from an expert strengthens knowledge and memory, and generates confidence for future difficult decisions.



**Quick Action Guides**

TECH offers the most relevant contents of the course in the form of worksheets or quick action guides. A synthetic, practical and effective way to help students progress in their learning.



08

# Profil unserer Studenten

Der Executive Master richtet sich an Hochschulabsolventen, die zuvor einen der folgenden Abschlüsse im Bereich der Lebensmittelindustrie erworben haben: Flavorist, Lebensmitteltechnik, Lebensmittelchemie und industrielle Bioverfahrenstechnik.

Die Vielfalt der Teilnehmer mit unterschiedlichen akademischen Profilen und mehreren Nationalitäten macht den multidisziplinären Ansatz dieses Programms aus.

Der Executive Master kann auch von Fachleuten erworben werden, die einen Hochschulabschluss in einem beliebigen Bereich haben und über zwei Jahre Berufserfahrung in diesem Berufsfeld verfügen.



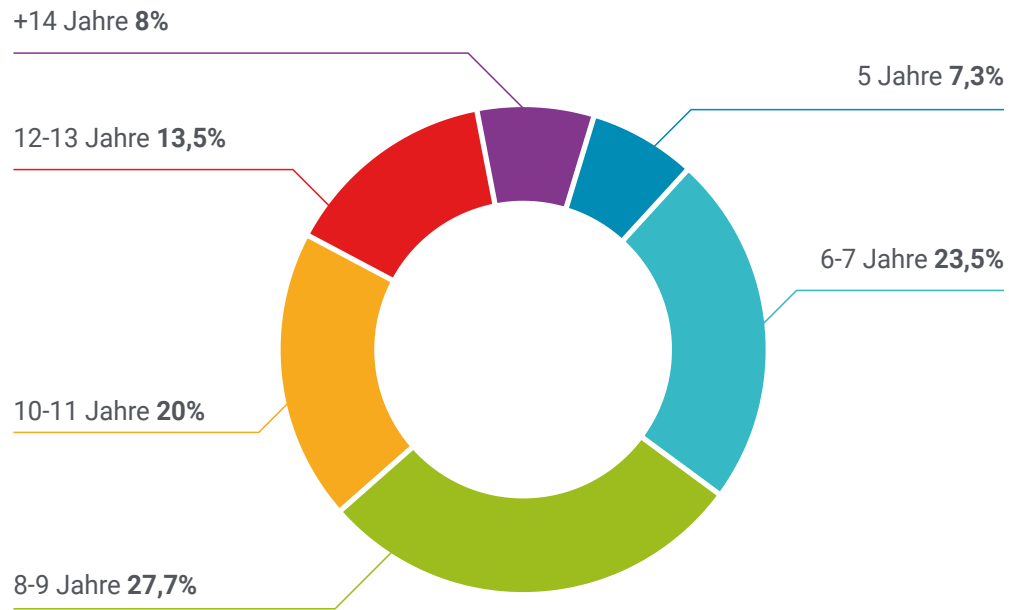
“

*Wenn Sie Erfahrung im  
Geschmacksdesign haben und nach  
einer interessanten Weiterentwicklung  
für Ihre Karriere suchen, während Sie  
weiterhin arbeiten, ist dieses Programm  
genau das Richtige für Sie"*

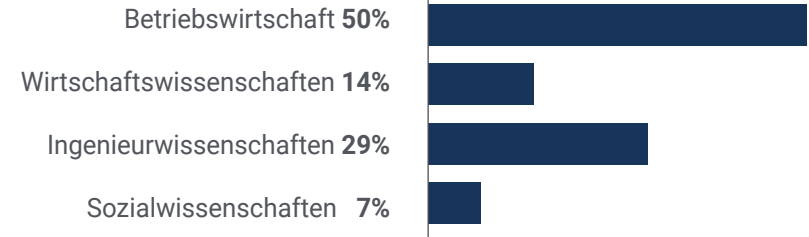
## Durchschnittliches Alter

Zwischen **35** und **45** Jahren

## Jahre der Erfahrung



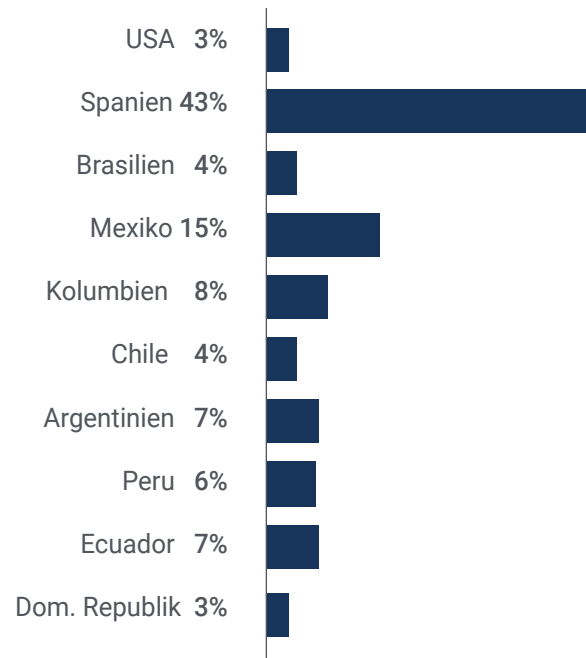
## Ausbildung



## Akademisches Profil



## Geografische Verteilung



## María Castillo

**Chefköchin**

*"Kochen war schon immer meine Leidenschaft und die Verbesserung meiner Fähigkeiten in der Chemie der Aromen hat mir die Türen zu einer Welt voller Möglichkeiten geöffnet. Ich bin froh, ein Programm studiert zu haben, das es mir ermöglichte, mein Wissen sofort anzuwenden. Das Beste ist jedoch der Online-Modus, da ich meinen Job und meinen Beruf nicht aufgeben musste, um mein Studium fortzusetzen. Ein echter Erfolg"*

09

# Kursleitung

Im Rahmen des Konzepts der umfassenden Qualität des Kurses verfügt TECH über einen großen und erfahrenen Lehrkörper, der sich diesem Executive Master angeschlossen hat, um die berufliche Karriere der Studenten zu fördern. Dank seiner großen Erfahrung wird der Student das Beste aus Theorie und Praxis erhalten und in der Lage sein, von jedem Ort der Welt aus an der akademischen Transformation teilzunehmen. Auf diese Weise wird er die Gewissheit und das Vertrauen haben, das vollständigste und effektivste Wissen auf dem Markt zu erhalten und es in seinem beruflichen Umfeld in die Praxis umzusetzen zu können.





“

*Ein beeindruckendes Lehrpersonal,  
das sich aus Fachleuten verschiedener  
Bereiche zusammensetzt"*

## Leitung



### Hr. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Direktor des Kreativitätszentrums Deiman
- ♦ Leitender internationaler Flavorist bei IFF Mexiko
- ♦ Leitender Flavorist bei ETADAR
- ♦ Forscher in Geschmacksdesign
- ♦ Autor eines Kapitels in dem Buch Haltbarkeit von Aromen
- ♦ Dozent für Biochemie
- ♦ Regelmäßiger Redner bei Kongressen, Workshops und Konferenzen zum Thema Geschmacksdesign
- ♦ Hochschulabschluss in Biochemietechnik am Technologischen Institut von Monterrey
- ♦ Masterstudiengang in Food Engineering vom Technologischen Institut von Monterrey
- ♦ Masterstudiengang in Food Science von der A&M University von Texas

## Professoren

### Hr. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ Lebensmittelingenieur bei Etadar by Deiman
- ♦ Professioneller Flavorist
- ♦ Labortechniker bei der Entwicklung neuer Geschmacksrichtungen
- ♦ Lebensmittelingenieur. Nationale Autonome Universität von Mexiko

### Fr. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelchemie
- ♦ Masterstudiengang in Qualität und angewandter Statistik
- ♦ Anwendungstechnikerin bei ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

### Hr. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Lebensmitteltechniker bei ETADAR T
- ♦ Labortechniker für Lebensmittelentwicklung
- ♦ Regelmäßige Teilnahme an Seminaren und Workshops zur Lebensmittelentwicklung

### Hr. García Zepeda, Rafael

- ♦ Manager für Gesetzgebung und Normen.. DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Industrieller Biochemie-Ingenieur
- ♦ Spezialisierung in Biotechnologie

### Hr. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Chemielabortechniker
- ♦ Assistent in der Entwicklung, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

### Hr. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Industrieller Chemieingenieur
- ♦ Flavorist in der Entwicklung, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Produktionsassistent für Ester bei DEIMAN

### Fr. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelchemie, Fakultät für Chemie, UNAM
- ♦ Koordinatorin für Anwendungen und Bibliothek, ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Universitätskurs in Lebensmittelzusatzstoffen. Fakultät für Chemie, UNAM

### Fr. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Lebensmittelingenieurin
- ♦ Rohstoffeinkäuferin, DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Wissenschaftliche Mitarbeiterin bei Projekten am Nationalen Polytechnischen Institut

### Fr. Peña García, Maribel

- ♦ Biochemische Ingenieurin
- ♦ Masterstudiengang in Andrologie
- ♦ Lebensmittelspezialistin
- ♦ Anwendungstechnikerin, DEIMAN, Mexiko-Stadt

### Hr. Oviedo García, Miguel

- ♦ Klinischer Labortechniker
- ♦ Koordinator für Scaling-up, DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Inspektor für Qualitätskontrolle, DEIMAN, Mexiko-Stadt
- ♦ Leiter für Qualitätskontrolle, DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Fr. Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe**

- ♦ Koordinatorin für sensorische Bewertung
- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelchemie
- ♦ Mitautorin der Bachelorarbeit „Nachweis und thermolumineszentes Verhalten von Pfefferminze (*Mentha sativa* L.) und Kamille (*Matricaria chamomilla*), die bei niedrigen und hohen Dosen durch Gammastrahlung ionisiert wurden“

**Dr. Solis Montiel, Yoalli Lizbeth**

- ♦ Anwendungstechnologin bei DEIMAN
- ♦ Entwicklungsassistentin bei ETADAR
- ♦ Promotion in Ingenieurwissenschaften und physikalisch-mathematischen Wissenschaften
- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmitteltechnik

**Fr. Gómez Pérez, Karen**

- ♦ Direktorin für Marketing bei DEIMAN S.A. de C.V.
- ♦ Verantwortliche Herausgeberin der Zeitschrift „Das Erfolgsrezept“
- ♦ Hochschulabschluss in Kommunikationswissenschaften

**Fr. Orozco López, Déborah María**

- ♦ Grafikdesignerin bei Ozco Design
- ♦ Marketing-Analystin bei Etadar
- ♦ Grafikdesignerin bei dem Mexikanischen Institut für Sozialversicherung
- ♦ Grafikdesignerin bei Trista
- ♦ Hochschulabschluss in Grafikdesign an der Autonomen Universität Metropolitana





**Fr. Carrasco Reyes, Maria Luisa**

- ♦ Wirtschaftsingenieurin
- ♦ Projektkoordinatorin
- ♦ DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Hr. Curiel Monteagudo, José Luis**

- ♦ Ingenieur für Lebensmittelchemie
- ♦ Direktor des Kollegiums für Gastronomie. Mexiko
- ♦ Masterstudiengang in Lebensmittelwissenschaft und -technologie
- ♦ Promotion in Geschichte an der Iberoamerikanischen Universität, Mexiko-Stadt
- ♦ Promotion in Chemieingenieurwesen. Iberoamerikanische Universität, Mexiko-Stadt

**Hr. Orozco, Carlos**

- ♦ Chefkoch im Hyatt Ziva Los Cabos (Mexiko)
- ♦ Chefkoch im Hotel Azul Sensatori By Karisma (Mexiko)
- ♦ Chefkoch im Hotel Meliá Cohiba (Kuba)
- ♦ Stellvertretender Chefkoch bei InterContinental Hotels Group und Westin Playa Bonita (Panama)
- ♦ Stellvertretender Chefkoch bei Palace Resorts
- ♦ Stellvertretender Chefkoch bei Royal Resorts
- ♦ Universitätskurs in Gastronomie an der Iberoamerikanischen Universität von León

**Fr. Miriam, Santiago Nicolás**

- ♦ Flavoristin mit Spezialisierung auf Lebensmittelentwicklung bei Grupo Deiman
- ♦ Geschmacksentwicklerin bei Jobari Colors and Flavours
- ♦ Geschmacksentwicklerin bei Aceites y Esencias, S.A.

10

# Auswirkung auf Ihre Karriere

TECH ist sich bewusst, dass die Durchführung eines Programms mit diesen Merkmalen eine große wirtschaftliche, berufliche und natürlich auch persönliche Investition bedeutet.

Das ultimative Ziel dieser großen Anstrengung muss es sein, berufliches Wachstum zu erreichen.



“

*Sorgen Sie für eine positive Veränderung in Ihrer Karriere, lernen Sie neue Wege kennen, um Aromen zu kreieren, die bei den Gästen Emotionen wecken"*

### Sind Sie bereit, den Sprung zu wagen?

#### Es erwartet Sie eine hervorragende berufliche Weiterentwicklung

Der Executive Master in Geschmacksdesign von TECH ist ein intensives Programm, das Sie auf die Herausforderungen und Geschäftsentscheidungen im Bereich der Gastronomie vorbereitet. Das Hauptziel ist es, Ihre persönliche und berufliche Entwicklung zu fördern. Wir helfen Ihnen, erfolgreich zu sein.

Wer sich weiterentwickeln, beruflich etwas bewegen und mit den Besten interagieren möchte, ist hier genau richtig.

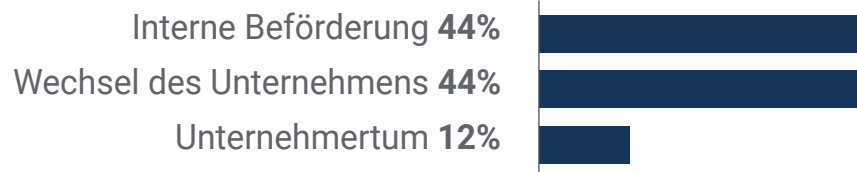
*Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, sich mit uns zu spezialisieren und Sie werden merken, wie Sie die angestrebte Verbesserung erreichen.*

*Wenn Sie Ihren Beruf positiv verändern wollen, dann wird Ihnen der Executive Master in Geschmacksdesign helfen, dies zu erreichen.*

### Zeitpunkt des Wandels



### Art des Wandels





## Gehaltsverbesserung

---

Der Abschluss dieses Programms bedeutet für unsere Studenten eine Gehaltserhöhung von mehr als **25,28%**



11

# Vorteile für Ihr Unternehmen

Der Executive Master in Geschmacksdesign trägt dazu bei, die Talente der Organisation durch die Spezialisierung von hochrangigen Führungskräften auf ihr maximales Potenzial zu bringen.

Die Teilnahme an diesem Executive Master ist eine einmalige Gelegenheit, ein leistungsfähiges Kontaktnetz zu knüpfen, um künftige Geschäftspartner, Kunden oder Lieferanten zu finden.



“

*Neue Geschmäcker und Ansprüche sowie die Entwicklung des Marktes haben die Gastronomie in eine einzigartige Phase der Geschichte geführt. Spezialisieren Sie sich auf Geschmacksdesign, um Ihre kulinarischen Fähigkeiten zu verbessern"*

Die Entwicklung und Bindung von Talenten in Unternehmen ist die beste langfristige Investition.

01

### Wachsendes Talent und intellektuelles Kapital

Die Fachkraft wird neue Konzepte, Strategien und Perspektiven in das Unternehmen einbringen, die relevante Veränderungen bewirken können.

---

02

### Bindung von Führungskräften mit hohem Potenzial und Vermeidung der Abwanderung von Fachkräften

Dieses Programm stärkt die Verbindung zwischen dem Unternehmen und der Fachkraft und eröffnet neue Wege für die berufliche Entwicklung innerhalb des Unternehmens.

03

### Aufbau von Akteuren des Wandels

Die Fachkraft wird in der Lage sein, in unsicheren und krisenhaften Zeiten Entscheidungen zu treffen und der Organisation zu helfen, Hindernisse zu überwinden.

---

04

### Verbesserte Möglichkeiten zur internationalen Expansion

Dank dieses Programms wird das Unternehmen mit den wichtigsten Märkten der Weltwirtschaft in Kontakt kommen.



05

### Entwicklung eigener Projekte

Die Fachkraft kann an einem realen Projekt arbeiten oder neue Projekte im Bereich FuE oder *Business Development* ihres Unternehmens entwickeln.

---

06

### Gesteigerte Wettbewerbsfähigkeit

Dieses Programm wird die Fachkräfte mit den Fähigkeiten ausstatten, neue Herausforderungen anzunehmen und so das Unternehmen voranzubringen.

12

# Qualifizierung

Der Executive Master in Geschmacksdesign garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologische Universität ausgestellten Diplom.



“

*Schließen Sie diese Spezialisierung erfolgreich ab und erhalten Sie Ihren Hochschulabschluss ohne lästige Reisen oder Formalitäten”*

Dieser **Executive Master in Geschmacksdesign** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

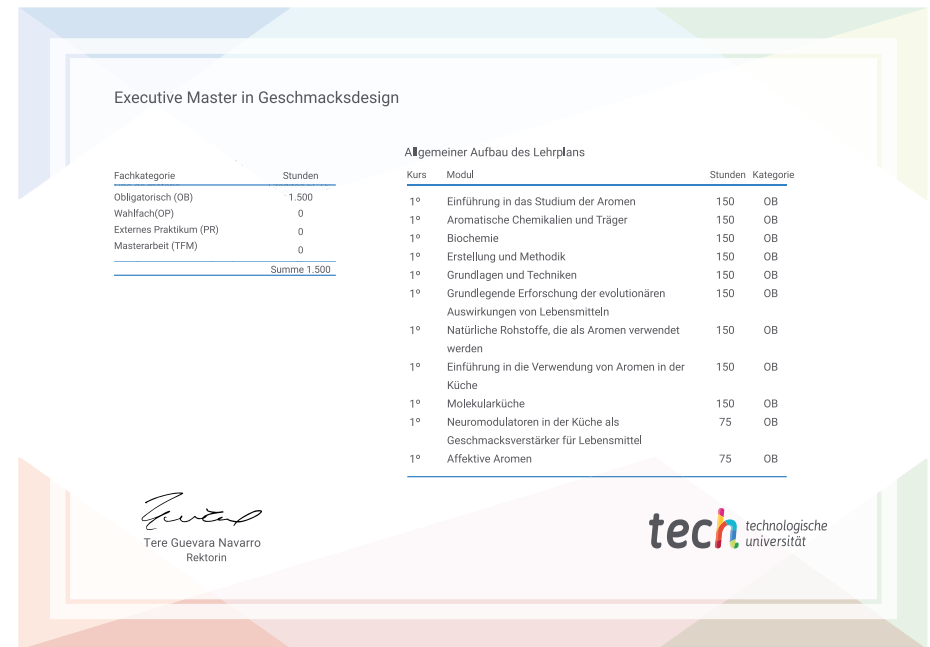
Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post\* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologischen Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Executive Master in Geschmacksdesign**

Modalität: **online**

Dauer: **12 Monate**



\*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.





## Executive Master Geschmacksdesign

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

# Executive Master Geschmacksdesign

